





S

IL SANGIOVESE DEL SECOLO. ANTICHE VIGNE E FORMAGGIO DI FOSSA NELLE TERRE DEL DUCE

La casa natale e la tomba del Duce sono i monumenti più googlati, ma la vera forza di queste terre sono le vigne da cui nascono l'ottimo Sangiovese di Romagna e i formaggi stagionati nelle antiche fosse. La cucina è sanguigna e diretta come il carattere degli abitanti, la natura imponente e aspra, ma anche gentile con le sue terme. A due passi dall'Adriatico

parole di Emiliano Gucci

Se provi a cercare immagini di Predappio in rete non è che ti compaia subito una bottiglia di vino... C'è da immaginarselo. E anche per imbatterti nei torrioni della sua rocca, che sprezzante del tempo persevera nel dominare il borgo antico, devi "scrollare" un bel po'. Eppure sono due delle immagini che più identificano questo posto; accanto ai profili delle architetture littorie, certo, nella città nuova, per primi quelli dell'imponente Casa del Fascio che avrebbe proprio bisogno di una sistemata.

La vita scorre più veloce là in basso, adesso, tra le case volute da Benito Mussolini in quella che un tempo era la piccola frazione di Dovia, dove "Lui" nacque e dove all'epoca si poteva costruire al sicuro dalla franosità della vecchia originaria Predappio. Ma è in alto, sulle pendici dei colli schermati dall'Appennino, solcati dalle vecchie miniere di zolfo in cui oggi stagiona un formaggio assai tipico, che affondano le radici della storia e quelle del Sangiovese più identitario, così vicino e così distante dai più prolifici fratelli della piana romagnola.

I COLLI DEL VINO E DEL FORMAGGIO

La Prè, stando al dialetto del posto, è questo piccolo borgo medioevale a 247 metri di altitudine e a circa 20 km dal capoluogo Forlì. "Predappio vecchia", si direbbe. Già gli Statuti Comunali del 1383 raccontano una regolamentazione delle uve coltivate attorno al castello, su terreni calcarei, ciottolosi, ricchi di zolfo. Per un vino che di gran lunga spiccava sulle produzioni locali, ora divise nelle dodici sottozone del Sangiovese Romagna Doc.

FATTORIA NICOLUCCI

E passano appena cinquecento anni per trovare la **Fattoria Nicolucci** quale custode di quel patrimonio, con le ata-



1 viche cantine del castello ad accogliere un'evoluzione sempre rispettosa della tradizione: si cammina nella storia, tra i cunicoli del Milleduecento con le grandi botti assemblate sul posto a partire da legni italiani.

«Qua metteva la sdraio mio nonno, in estate, per riposarsi al fresco – dice Alessandro, alla quarta generazione di vignaioli – E qua cominciavi affiancando mio padre, un romagnolo vecchio stampo con scarsa propensione al dialogo: in vigna come in cantina, era lui a dettare legge». Amarezza e riconoscenza, riflessione, gesti spicci, un luccicare nello sguardo che pesca molto lontano. *«Per un periodo pensai di cambiare vita, ero un abile sommozzatore e potevo sfruttare la dote per tutt'altra professione, ma le radici mi hanno tenuto».*

Tra i primi a imbottigliare e etichettare in proprio, mentre la tendenza era di conferire tutto alle cooperative in debordante ascesa, la storia dei Nicolucci si consolidò con interpretazioni di un Sangiovese robusto, austero, *«con tannini proibitivi, da vendemmie anticipate e macerazioni sfinenti. I miei consigli non*

Sopra alla Rocca del borgo e alla Casa del Fascio, ecco le miniere di zolfo dove si stagionano il cacio e le viti del Sangiovese

1. La bottaia della Fattoria Nicolucci
2. Alessandro Nicolucci in cantina
3. Claudio e Rita Ancarani
4. Stefano Berti
5. Marco Cirese e il figlio Arturo nella tenuta Noelia Ricci (foto di Valery Rizzo)
6. Francesco Bordini, proprietario di Villa Papiano a Modigliana

In apertura una panoramica delle vigne della tenuta Noelia Ricci (foto di Valery Rizzo)



2

vennero ascoltati finché non fu un consulente esterno, l'enologo Leonardo Conti, a ribadirmi a mio padre. Eravamo agli albori dei 2000, vinificammo una cisterna secondo i nostri metodi. Quando assaggiammo, il mi' babbo esordì con un mugugno. Dal prossimo anno fate voi, ci disse, e in cantina non ha più messo piede».

I vini acquistano in eleganza, piacevolezza, e oltre ad accompagnare i piatti tipici romagnoli vengono apprezzati fuori regione, e all'estero, dove l'azienda vende ormai il 30% della produzione. «Di certo non mi ha trattenuto qua il miraggio del denaro, ricordo quando partivamo per le tentate vendite a Bologna, a Modena, e tornavamo di notte con il camion ancora pieno. Allo stesso modo, chi puntava alla qualità non accedeva al turismo della riviera, dove regna soltanto la legge del meno caro». Consapevolezza e coraggio, ancora, come un mantra per emergere. «Le cose cambiano, è vero, ma è anche vero che si è perso troppo tempo, ad esempio nella zonazione. Tuttora è difficile comunicare una distanza tra i nostri Sangiovese e quelli di pianura, coi quali non hanno niente da spartire».

Sono 10 gli ettari di proprietà, tra i quali spicca la vecchia Vigna del Generale, impiantata da un militare che come amico aveva un lupo, che si vuole ghiotto d'uva. Di certo è goloso il Predappio di Predappio che ne deriva, una Riserva che anno dopo anno riconferma i Tre Bicchieri sulla nostra Guida. «Da molti considerato un Brunello di Romagna», è figlio di una varietà ad acino piccolo e ha struttura equilibrata, ben sostenuta dal frutto, con ottime potenzialità di invecchiamento. Al suo fianco, il più agile Tre Rocche e il Nero di Predappio, uvaggio tipico con Refosco dal peduncolo rosso, qui noto come Terrano, giusto per segnalare due vini da una batteria di livello, per la quale siamo grati ad Alessandro di non aver ceduto alle sirene degli abissi marini, e di esser rimasto coi piedi sulla terra. La sua, per continuare a lavorarla.

LA CANTINA DI STEFANO BERTI

Stefano Berti, invece, a un lavoro alternativo non ci ha mai pensato. «Da ragazzo volevo fare il calciatore, ma non ci ho mai provato sul serio». ►



Predappio, cuore di Romagna

A guardare quelle vigne ad alberello, arrampicate a Predappio alta, la Pré nella lingua romagnola, aggrappate a suoli di arenaria che le tengono in un magico equilibrio, si capisce subito che la storia del sangiovese ha radici profonde in Appennino. Proprio in alto, infatti, ad altitudini oggi impensabili per la vite, c'era la rete di monasteri vallombrosani, ben 5 tra l'alto Mugello e la valle del Lamone, che diffuse il sangiovese tra Romagna e Toscana. Il Novecento ha poi "scacciato" la vite a valle, su quelle argille che ne hanno moltiplicato quantità e grado, ma a Predappio alta questo processo ha risparmiato un patrimonio che è diventato prezioso per tutta la Romagna. Si parla oggi di Predappio in modo più ampio - dai terreni alluvionali pedecollinari di Vecchiazzano, alle argille della valle del Rabbi, fino alle pietre dello sperone di arenarie che scende in basso dalla montagna più alta - ma senza quel nucleo di alberelli e quella tradizione non ci sarebbe anima e storia. Per questo Predappio è diventata un luogo simbolico, per la sua capacità di alimentare il racconto della Romagna con il rigore e la purezza di vini identitari, austeri e profondi, vibranti anche dopo anni di bottiglia. Eppure, solo qualche anno fa, tutto questo sembrava antiquariato, abbandonato come le miniere di zolfo che hanno alimentato per secoli questo territorio. E invece, grazie alla resistenza di qualche artigiano e di un manipolo di contadini, questo patrimonio illumina dall'alto tutto un territorio.

- **Giorgio Melandri**



5

stava più. Tuttora si vinifica e affina in ambienti dislocati: la strada unisce le strutture correndo sulla cresta della collina, da un lato e dall'altro si srotolano i vigneti con la loro diversa esposizione. «Tornare qui è sempre emozionante. Ci venivo ragazzino, mi arrampicavo sugli alberi e mi perdevo per i campi, sono sempre stato curioso di capire fin dove riuscissi a spingermi, che cosa potessi fare da solo». Come nel produrre vino. «Il Sangiovese di Romagna deve puntare sul frutto fragrante, fresco, che i nobili cugini di Toscana non possono permettersi». Si aggiudica i Tre Bicchieri nella versione Bartimeo 2016, «meraviglioso per intensità e grazia», affina in tonneaux col nome Ravaldo, si fa riserva come Calisto e rifermenta in bottiglia nella versione Rossetto; tenta con successo la strada senza solfiti aggiunti, chiamandosi Nonà, anche se Stefano si tiene lontano dagli estremismi. «Da qualche collega che fa vini naturali», scrisse sul suo blog, «mi piacerebbe sapere cosa trova di naturale a stare sotto il torrido sole estivo, cercando di convincere delle piante anarchiche che

il capo sono io e che devono stare alle mie regole: troverei molto più naturale stare sotto un pergolato in un'isola dell'Egeo, bevendo un Morning Glory Fizz e ascoltando la risacca». E qui c'è tutto lo Stefano-Berti-pensiero.

TENUTA PANDOLFA E NOELIA RICCI

Dai ricordi d'infanzia muove anche il cammino di Marco Cirese, nato e cresciuto a Roma. «Venivamo qui per passarci l'estate, mi colpivano i profumi e i colori, la presenza degli animali, l'impatto con un ambiente così distante dalla città. E la speciale umanità degli adulti che faticavano nei campi, tutto il giorno, per poi ridere della vita e sfidarsi a bere grappa, alla sera».

La famiglia aveva acquistato **Tenuta Pandolfa** già nel 1941, dai Marchesi Albicini, 140 ettari di boschi e poderi sui saliscendi delle colline di Predappio, tra il verde e i calanchi, a circondare una splendida villa che durante la guerra fu occupata dai tedeschi, attaccata dai polacchi, offrì i sotterranei come rifugio. La tenuta si rinnovò ►

10 TAVOLE DA NON PERDERE IN ZONA

❖ PAOLO TEVERINI

BAGNO DI ROMAGNA (FC) - P.ZZA DANTE, 2
0543911260 - HOTELTOSCOROMAGNOLO.IT

QUI È RACCHIUSA LA STORIA DI MEZZO SECOLO DI STORIA D'ITALIA DEL VINO E DEL CIBO. PAOLO TEVERINI HA PRECORSO DI MOLTO I TEMPI. LA SUA CUCINA È NUOVA, ATTENTA ALLA LEGGEREZZA MA ANCHE ALLA TRADIZIONE E ALLA CLASSICITÀ.

❖ DAGORINI

BAGNO DI ROMAGNA (FC) - FRAZ. SAN PIETRO IN BAGNO - VIA G. VERDI, 5
05431908056 - DAGORINI.IT - GIANLUCA (GORINI)
PROPONE UNA CUCINA MODERNA CHE INTERPRETA IN CHIAVE INTELLIGENTE E CREATIVA IL TERRITORIO.

❖ RISTORANTE DEL LAGO

BAGNO DI ROMAGNA (FC) - LOC. ACQUAPARTITA, 147
0543903406 - RISTORANTEDELLAGOACQUAPARTITA.IT
LA SIGNORA CATIA GESTISCE IL RISTORANTE DI FAMIGLIA APERTO DA OLTRE 50 ANNI E PROPONE UNA CUCINA DI TERRITORIO CON INGREDIENTI LOCALI E DI STAGIONE.

❖ TERRE ALTE

LONGIANO (FC) - LOC. BALIGNANO
VIA OLMADILLA, 11 - 0547666138
RISTORANTETERREALTE.COM - MICHELE CASALBONI
IN SALA E THOMAS RIVALTA IN CUCINA PROPONGONO UNA CUCINA DI PESCE E CACCIAGIONE RICERCATA CON PASSIONE E SACRIFICIO. IDEM PER LA CANTINA.

❖ LA CAMPANARA

GALEATA (FC) - FRAZ. PIANETTO
VIA PIANETTO BORGO, 24A - 0543981561
OSTERIALACAMPANARA.IT - ATMOSFERA DI VERA TRATTORIA DI CAMPAGNA, QUESTA DI ALESSANDRA E ROBERTO, IN CUI LA TRADIZIONE RAGGIUNGE ALTI RISULTATI ESSENDO INTERPRETATA DA MANI SAPIENTI E FRUTTO DI UNA RICERCA CERTOSINA.

❖ OSTERIA CASA DI MARE

SAN DOMENICO - FORLÌ - VIA THEODOLI, 6
054320836 - OSTERIACASADIMARE.IT - CUCINA DI PESCE INTERPRETATA DA STEFANO DI GENNARO (ALLIEVO DEI FRATELLI LEONI) E ACCOMPAGNATA DAI VINI SCELTI E PROPOSTI DA LUCA GARDINI.

❖ L'OSTERIA DEI FRATI

RONCOFREDDO (FC) - VIA COMANDINI, 149
0541949649 - OSTERIADEIFRATI.COM - VALENTINA GRANDOTTI IN SALA E GIORGIO CLEMENTI IN CUCINA PROPONGONO UN MENU CHE AFFONDA LE RADICI NELLA FILIERA LOCALE E CON UNA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME RIGOROSA: COME I FORMAGGI DELLA VICINA FOSSA DELL'ABBONDANZA DI RENATO BRANCALEONE.

❖ TRATTORIA BOLOGNESI DA MELANIA

CASTROCARO TERME (FC) - P.TTA SAN NICOLÒ, 2
0543767649 - TRATTORIBOLOGNESI.IT - MELANIA È LA FIGLIA DI GIANFRANCO BOLOGNESI, ANIMATORE E LEADER DELLA FRASCA CHE È STATA UN FARO PER LA GASTRONOMIA DI LIVELLO ROMAGNOLA.

❖ LA TRATTORIA DI GIULIANA DA EATALY

FORLÌ - P.ZZA A. SAFFI, 45 - 3442331235
EATALY.NET - LA CUCINA DI GIULIANA SARAGONI UNA VOLTA AI FORNELLI DEL LOCALE DI BAGNO DI ROMAGNA DOVE ORA SI TROVA GIANLUCA GORINI.

❖ OSTERIA MICHILETTA

CESENA (FC) - VIA STRINATI, 41 - 054724691
OSTERIAMICHILETTA.COM
ROCCO ANGAROLA PROPONE UNA CUCINA DI TERRITORIO E DI TRADIZIONE MOLTO BEN ESEGUITA.

I 10 INDIRIZZI SCELTI DAI VIGNERON

1 LOCANDA APPENNINO

PREDAPPIO – VIA STRADA NUOVA, 48
0543922589 – LOCANDAAPPENNINO.COM
CUCINA TIPICA MA ALLEGGERITA, SVECCHIATA,
GESTIONE GIOVANE E ATTENTA, PASTA FATTA IN
CASA E CARTA DEI VINI DEL TERRITORIO.

2 TRATTORIA DEGLI ARTISTI

PREDAPPIO – VIA SAN PIETRO, 15
0543945030 – TRATTORIADEGLIARTISTI.COM
SAPORI DECISI PER RICETTE SEMPLICI E PIATTI
DELLA TRADIZIONE, OTTIMI PASSATELLI E
TORTELLI.

3 IL MORO

PREDAPPIO – VIA ROMA, 8 – 0543922257
RISTORANTE CLASSICO: PIATTI CLASSICI, PESCE
E CIBO D'ALTRI TEMPI; CURA DEL PIATTO.

4 LA VECIA CANTENA D'LA PRE'

PREDAPPIO ALTA – P. ZZA CAVOUR, 18
0543921095 – ANTICHE STALLE CONVERTITE
IN CANTINE, CUNICOLI SOTTERRANEI CHE SONO
ADESSO UN MUSEO DEL VINO. CUCINA TIPICA,
ATMOSFERA CONVIVIALE.

5 DAL PEPPINO

SAN LORENZO IN NOCETO (FC)
VIA DELL'APPENNINO, 805 – 0543488155
DALPEPPO.IT – ENOSTERIA CON BOTTEGA IN
AMBIENTE INTIMO, RICAVATO IN UNA CASA
PRIVATA, NELLA QUALE TUTTORA SEMBRA DI
SEDESI. NELLE MANI DEL PROPRIETARIO,
SABBATANI, CHE È ANCHE PRODUTTORE DI
VINO.

6 TRATTORIA PETITO

FORLÌ – V. LE FILIPPO CORRIDONI, 14
054335784 – TRATTORIAPETITO.IT
UTILIZZO DI OTTIME MATERIE PRIME, FORMAGGI
DI ALTA QUALITÀ, BUONA LA CARTA DEI VINI.

7 BENSO

FORLÌ – P. ZZA CAVOUR – 3461167238 –
BENSOFOOD.COM
STRUTTURA MODERNA IN FERRO E VETRO,
CUCINA GOURMET CHE SI AVVALE DELLA
CONSULENZA DI PIERGIORGIO PARINI.
UN'ALTRA IDEA DI CENA.

8 LA BAITA

FAENZA (RA) – VIA NAVIGLIO, 25
05462158 – LABAITAOSTERIA.IT – ENOTECA-
RISTORANTE CON UN MAGNIFICO BANCO
ALIMENTARI, DA 30 ANNI RIFERIMENTO
ENOGASTRONOMICOM PER LA CITTA' DI FAENZA.

9 L'OSTERIA DI GUERCINORO

BRISIGHELLA (RA) – P.ZZA G. MARCONI, 7
054680464 – UNA GROTTA SCAVATA NEL
TIPICO GESSO BRISIGHELLESE, POCHI TAVOLI
E POCHI PIATTI IN MENÙ DOVE LA MATERIA
PRIMA È INDISCUSSA PROTAGONISTA. SALUMI E
FORMAGGI DI RARA BONTÀ.

10 LA VINERIA DEL POPOLO

CESENA (FC) – P.ZZA DEL POPOLO, 14
345401922 – VINERIADELPOPOLO.IT
VINERIA CON CUCINA MA ANCHE BOTTEGA E SPAZIO
SOCIALE NELLA BELLISSIMA PIAZZA DEL
POPOLO, IN CENTRO STORICO A CESENA.

LE STORIE

nel tempo, si arricchì d'opere d'arte e incrementò la produzione agricola, ma fu la nonna Noelia Ricci, nel 1980, la prima a intuire le potenzialità del territorio, a impiantare nuove vigne e avviare la costruzione di una moderna cantina. «Quando mia madre, nel 2008, decise di rilevare tutto e investire ogni energia in questa terra, ne fui quasi spaventato. Mi sarei trovato al centro di un progetto che non aveva niente di scontato, e ancorarmi alla gioiosa lungimiranza di mia nonna venne quasi naturale».

È un ragazzo sveglio, Marco. Dinamico, acuto, innamorato dei suoi figli, lo potresti immaginare in decine di mestieri diversi e comunque gli accrediteresti la dote della visione, il dono del successo. «La Pandolfa era già una realtà solida e variegata, a suo tempo

avremmo ridisegnato e rilanciato anche quella», il che è stato fatto, e molto bene. «Ma sul momento era necessario individuare un fulcro da cui ripartire». Si accesero i riflettori sui 7 ettari più vocati (poi diventati 9, adesso in conversione biologica) comprensivi del Godenza, un fortunato appezzamento in località San Cristoforo: sabbie gialle e sedimenti calcarei a 340 metri di altitudine, dove s'incontrano la marna sulfurea, l'arenaria di Modigliana e lo "spungone" tufaceo di Bertinoro. È da lì che prese piede **Noelia Ricci**, un'azienda nell'azienda nata in nome della qualità, della personalità, ma anche della piacevolezza. «Evitando estrazioni, concentrazioni e alcolicità eccessive, volevamo tornare al Sangiovese della tradizione; l'ha da ▶

5 PIATTI PER 5 VINI CON LO CHEF GIANLUCA GORINI

Gianluca Gorini, uno dei più interessanti giovani cuochi italiani, è interprete della cucina della sua terra nel suo ristorante di Bagno di Romagna

1

**Coniglio alla diavola,
maionese alle erbe, fave
e radicchi di campo**
Romagna Sangiovese
Predappio '17 -
Noelia Ricci

«Vino di grande freschezza e bevibilità che mantiene un carattere di territorio e si sposa bene con la carne di animale da cortile e le note di brace».

2

**Cervo arrostito
profumato alla liquirizia,
rapa rossa, radicchio
e fragole**
Romagna Sangiovese
Sup. Predappio Vigna
del Generale Ris. '13

Fattoria Nicolucci

«È il Sangiovese più storico di Romagna, di grande carattere e struttura: ottimo con una carne nobile che ha note ferrose».

3

**Piccione allo spiedo
con estratto di alloro
e cipolla fondente**
Le Lucciole '15
Chiara Condello

«Con questo che è un nostro piatto storico, vedo bene il vino di una persona giovane come me e che come me cerca di fare cose particolari in un territorio di grande tradizione: un Sangiovese di nuova generazione».

4

**Lepre arrostita
con mandarino, ginepro
e timo cedrino**
Romagna Sangiovese
Sup. Godenza '15
Noelia Ricci

«Un piatto di grande persistenza vuole un vino di struttura che mantenga bevibilità e freschezza».

5

**Cappelletto ripieno di
coniglio, finocchietto e
semi di zucca tostati**
Romagna Sangiovese
Sup. Tre Rocche '17
Fattoria Nicolucci

«Un piatto molto strutturato: serve un vino che abbia corpo e struttura».

I MIGLIORI VINI IN ZONA DIRETTAMENTE DALLA NOSTRA GUIDA



❖ ROMAGNA SANGIOVESE

MODIGLIANA I PROBI DI PAPIANO RIS. '15 – VILLA PAPIANO

MODIGLIANA (FC) - VIA IBOLA, 24
VILLAPAPIANO.IT

SENZA GIRARCI TANTO INTORNO, QUESTO SANGIOVESE È UNO DEI VINI PIÙ BUONI TRA QUELLI ASSAGGIATI QUEST'ANNO IN ROMAGNA, SE NON IL MIGLIORE. AGRUME ROSSO, CILIEGIE FRESCHE E MATURE, LAMPONI E SPEZIE DELICATISSIME AL NASO; SUCCO, POLPA E TANNINO GESTITO ALLA PERFEZIONE IN BOCCA. DI INARRESTABILE BEVIBILITÀ.



❖ ROMAGNA SANGIOVESE SUP.

BIAGIO ANTICO '16 – ANCARANI

FAENZA (RA) - FRAZ. ORIOLO
VIA SAN BIAGIO ANTICO, 14 - VINIANCARANI.IT
SIAMO RIMASTI IMPRESSIONATI DA QUESTO VINO DI ASSOLUTA FINEZZA, GOLOSO E FRESCO A RICORDARE L'ARANCIA ROSSA MATURA; SUCCOSO, POLPOSO E INFILTRANTE.



❖ ROMAGNA SANGIOVESE

PREDAPPIO GODENZA '16 – NOELIA RICCI

PREDAPPIO (FC) - FRAZ. FIUMANA
VIA PANDOLFA, 25 - NOELIARICCI.IT
UN GRANDISSIMO SANGIOVESE DALLO STILE CONTEMPORANEO E AFFASCINANTE, CAPACE DI VIAGGIARE SUI BINARI DEL SAPORE PIÙ CHE SU QUELLI DELLA MATERIA. QUESTO È IL GODENZA TRA I MIGLIORI DI SEMPRE, COMPLETO COME NON MAI, PERFETTO NEL GIOCO AROMATICO E NEL BILANCIAMENTO DI TUTTE LE COMPONENTI. DELIZIOSO.



❖ ROMAGNA SANGIOVESE SUP.

BARTIMEO '16 – STEFANO BERTI

FORLÌ - LOC. RIVALDINO IN MONTE
VIA LA SCAGNA, 18 - STEFANOBERTI.IT
È UN VINO MERAVIGLIOSO PER INTENSITÀ E GRAZIA, CAPACE DI APRIRSI SU AROMI AMMALIANTI DI FIORI FRESCHI, VIOLETTA IN PRIMIS E FRUTTI DI BOSCO. LA COMPONENTE TOSTATA È PRESENTE, ANCORA NETTA, MA DI PREGEVOLE FATTURA. MATERIA FINE E DI SORPRENDENTE ESTRAZIONE, TANTO DA MERITARE I TRE BICCHIERI.



❖ ROMAGNA SANGIOVESE SUP.

PREDAPPIO DI PREDAPPIO V. DEL GENERALE RIS. '15 – FATTORIA NICOLUCCI

PREDAPPIO (FC) - VIA UMBERTO I, 21
VININICOLUCCI.COM
È INTENSO E MATERICO, INEBRIANTE PER LA PERFETTA AMALGAMA TRA FRUTTO E LEGNO. SPESSO E DEFINITO, PROFONDO E COMPLESSO, CRESCERÀ ANCORA IN BOTTIGLIA FINO A SBOCCIARE DEFINITAMENTE. GRANDE VINO.



❖ ROMAGNA SANGIOVESE SUP.

PANDOLFO RIS. '15 – LA PANDOLFA

PREDAPPIO (FC) - FRAZ. FIUMANA
VIA PANDOLFA, 25 - PANDOLFA.IT
DAVVERO SCINTILLANTE QUESTO VINO: SUADENTE AL NASO, RICAMATO DA UNA DELICATA TRAMA DI PICCOLI FRUTTI ROSSI E SPEZIE FINI; SPADACCINO IN BOCCA, VERTICALE EPPURE ACCOGLIENTE, GIOCA LA PARTITA DEL SAPORE PIÙ CHE QUELLA DELLA POTENZA. FINISCE MOLTO SAPIDO, FERROSO, COINVOLGENTE E AVVOLGENTE.

LE STORIE

sfonder il bicchier”, dicevano gli anziani, perché a un bicchiere di vino bisognava vederci attraverso».

Marco aveva studiato comunicazione e marketing alla Sapienza, seguì un master a Dublino e uno stage a Bruxelles, poi unì la teoria al lavoro confrontandosi con la madre Paola Piscopo, dividendo i compiti col fratello Paolo; facendo tesoro del sapere contadino che forgia queste terre, «persone come Paride Bombardi o suo padre Giuseppe, detto Pino, che qui hanno sempre vissuto e lavorato: questa è casa loro».

Nel 2014 esce la prima annata col nuovo marchio, uno shock anche dal punto di vista visivo. «Volevamo legare il vino ai veri abitanti della campagna, gli animali, e ci siamo innamorati di un archivio di scienze naturali di fine '800, quando il realismo lasciava margine alla fantasia. Da lì abbiamo pescato l'immagine della vespa per il nostro Sangiovese d'annata, la scimmia come ritorno alle origini per il Godenza», 2016 sublime, premiato coi Tre Bicchieri, «e la balena per il mare che ancora echeggia nella sapidità del trebbiano. Su etichette avvolgenti, ad abbracciare la bottiglia nella sua interezza». Il contenuto sconvolse il vicinato, «un po' diffidente nei confronti dei forestieri», ammaliò gli appassionati, proiettò Noelia Ricci sugli scaffali e le tavole che contano. «Era indispensabile vincere il pregiudizio che affossava i vini di Romagna, relegandoli a un consumo regionale. Una sfida d'orgoglio, che può trainare l'intero territorio».

VILLA PAPIANO

Complice delle scelte cruciali, in vigna e in cantina, l'enologo Francesco Bordini, consulente per diverse realtà e a sua volta artefice di un proprio progetto, **Villa Papiano** a Modigliana: viticoltura appenninica sul versante

sud del monte Chioda, tra i 450 e i 530 metri di altitudine a ridosso delle foreste Casentinesi, suoli poveri circondati dal respiro dei boschi per vini sottili, verticali, biologici, che sfidano il tempo. Il Sangiovese Modigliana I Probi di Papiano 2015 ha conquistato I Vini d'Italia del Gambero, «uno dei vini più buoni assaggiati in Romagna quest'anno, se non il più buono».

Il cerchio si chiude, ma in realtà si apre alla scoperta di svariate e interessanti realtà dei paraggi. Azzerare i pregiudizi e farsi un bel giro su questi colli, perlomeno col bicchiere: ecco il consiglio più spassionato per chi adora il Sangiovese e vuole continuare a stupirsi, o per chi comunque intende apprezzarlo lontano dai prodotti spot della banalità. ❖

